



工場に置かれたリキュール製造タンクと原社長＝宇都宮市



イチゴ(右)とユズのリキュールのボトルイメージ

原社長は宇都宮大教育学部卒。2005年に老舗ハイツ「夢酒(ムツシユ)OGAWAパイプのけむり」(宇都宮市泉町)に入店し、バーテンダーの大会で上位入賞の経験もある。12年に自身の店、BARフルール

ウリス(宇都宮市本町)を開店した。着色されてカラフルな輸入りリキュールに対し、県産果実を使った無添加・無着色の自家製リキュールを看板商品とした。

16年に出場した栃木銀行のビジネスプランコンテストでは、今回事業にて提案し、最優秀賞を受賞している。

## あすからCFで支援募る

4月に設立された「栃木リキュール」(宇都宮市一荒町、原百合子社長)が今冬、県産果実を使つたりキュール製造・販売に乗り出す。原社長(36)が10月、酒類製造免許を取得した。年間6千㍑の製造を計画する。商品第1号は本県が誇るイチゴのリキュール。原社長は「県内農産物の魅力を広く知つてほしい」とい、21日から12月31日までクラウドファンディング(CF)で支援を募る。

## 宇都宮の「栃木リキュール」

# 商品第1号はイチゴ

## 県産果実使いリキュール

(田面木千香)